

Pain au malt, graines de tournesol, lin & sésame  
Pour 15000g d'Agrakorn 50%



### 1. **DIRECT**

5000 g de farine T55  
5800 g d'eau  
5000 g de farine élaborée Agrakorn 50% Agrano  
350 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.  
T°C de la pâte : 24 - 26°C.  
Pointage bac : 20-30 min.  
Poids des pâtons : jusqu'à 600 g.  
Apprêt : 60 à 90 min environ.  
Cuisson à 240-250°C : 25 min à 40 min environ selon le poids.

### 2. **DIFFÉRE FAÇONNÉ**

5000 g de farine T55  
5800 g d'eau  
5000 g de farine élaborée Agrakorn 50% Agrano

120 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.

T°C de la pâte : 24 - 26°C.

Pointage bac : 20-30 min.

Poids des pâtons : jusqu'à 600 g.

Blocage au froid et apprêt : Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel.

Cuisson à 240-250°C : 25 min à 40 min environ selon le poids.

### 3. **DIFFÉRÉ BAC**

5000 g de farine T55

5800 g d'eau

5000 g de farine élaborée Agrakorn 50% Agrano

120 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.

T°C de la pâte : 24 - 26°C.

Pointage bac : 20-30 min; Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis.

Blocage au froid : 5 - 8°C / 12 à 24 heures.

Poids des pâtons : 600 g.

Cuisson à 240-250°C : 25 min à 40 min environ selon le poids.